

بساطل وبريوات
مع شهيوات معمرة
Futur

# عجينة المسمن

10 قطع

- 250 غ من الدقيق الصقيل • 125 غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من الملح • قبصة من الخميرة العادية
- 3 كؤوس شاي من الماء الدافئ

**للتكريص:** • نصف كأس شاي من الزبدة مذابة
- 2 ملاعق كبار من الزيت • قليل من دقيق القمح



1 نضع الدقيق بنوعيه في إناء، نجوف الوسط ونضيف الملح، الخميرة ثم نصب الماء الدافئ تدريجيا ونخلط الكل. ندلك العجينة حتى تصبح لينة وملساء.



2 نغطيها بالبلاستيك الغذائي ونتركها ترتاح لمدة ربع ساعة.



3 نقسمها إلى كويرات صغيرة بعدد المسيمنات.



4 نمدد كل كويرة من العجينة في قصعة باستعمال الزيت والزبدة المذابة على شكل دائرة، نرشها بقليل من دقيق القمح ثم نحشوها بحشوة الوصفة المراد تحضيرها.



بسم الله الرحمن الرحيم




| | | |
|---|---|---|
| إسم السلسلة | : | السلسلة المبسطة لجميع الأذواق |
| إسم الكتاب | : | بساطل وبريوات مع شهيوات معمرة |
| المؤلفة | : | الحاجة كلثوم |
| الناشر | : | FUTUR OBJECTIF s.a.r.l. |
| السحب | : | DEAPRINTING - NOVARA |
| رقم الإيداع القانوني | : | 2007/2114 |
| الترقيم الدولي | : | 9954-1-1570-6 |
| التصوير | : | عدسة شكيب الاندلسي |
| التوزيع | : | المكتبة المحمدية Tel.: 00212 22 30 92 70 |
| الطبعة الثانية | : | 2008 |

# العجينة المكسرة المالحة

8 أشخاص

• 250غ من الدقيق • 150غ زبدة
• اصفر بيضة • قبضة ملح • قبضة إبزار

1 في إناء نخلط الدقيق، الزبدة، البيض، الملح والإبزار حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.



2 نغطيها بالبلاستيك الغدائي وندخلها للثلاجة لمدة نصف ساعة.



3 نبسطها فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، نلفها حول المدلك ونطلقها فوق القوالب المخصصة للطرطات مدهونة بالزبدة.

4 نضغط عليها قليلا بالمدلك حتى تأخذ حجمها ثم نزيل الفائض من العجين وننقبها جيدا بالشوكة.



# العجينة المورقة السريعة

5 أشخاص

• 250 غ من الدقيق • قبضة ملح • قبضة إبزار
• 125غ من الزبدة + ملعقة كبيرة • قليل من الماء
• نصف ملعقة صغيرة من الخل



1 في إناء نخلط الدقيق، ملعقة من الزبدة، الملح، الإبزار والخل مع قليل من الماء حتى نحصل على عجينة متماسكة.



2 نبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق على سمك 1 سم ونصفف فوقها 125غ من الزبدة مقطعة قطع صغيرة.



3 نطوي الجوانب الأربعة، نغطيها ببلاستيك غدائي وندخلها للثلاجة لمدة ربع ساعة.



4 نبسطها على سمك رقيق ثم نطويها على ثلاثة ونعيد بسطها من جديد. نعيد العملية خمسة مرات لتصبح بعدها العجينة المورقة جاهزة للإستعمال.



# بساطل صغار بالقمرون

**المقادير** — 4 أشخاص

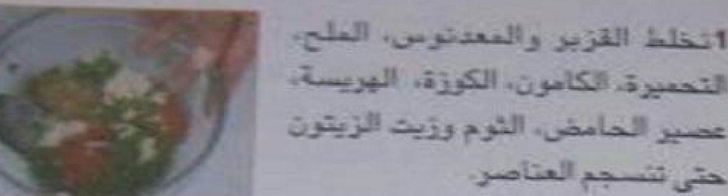
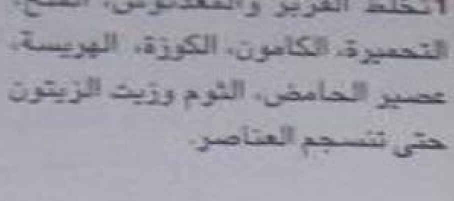
- 250 غ من القمرون بدون قشرة • 100 غ من الفكيع الأبيض
- 100 غ من الشعرية الصينية مسلوقة ومقطعة • ملعقة كبيرة زبدة
- بيضة مخفوقة • نصف كأس صغير من خليط الزيت والزبدة مذابة
- 125 غ ورقة البسطيلة • عصير نصف حامضة

**لتحضير شرمولة:**

- قزبر ومعدنوس مدقوق • ملح، تحميرة، كامون
- قبصة كوزة محكوكة • راس ملعقة صغيرة من الهريسة
- 2 فصوص من الثوم • ملعقة كبيرة من زيت الزيتون



## طريقة تحضير شرمولة

1 تخلط القزبر والمعدنوس، الملح، التحميرة، الكامون، الكوزة، الهريسة، عصير الحامض، الثوم وزيت الزيتون حتى تنسجم العناصر.



2 تشحر القمرون بالزبدة ثم تضيف ملعقة كبيرة من شرمولة، الفكيع وتخلط ثم تصب الكل في إناء آخر وتضيف إليه الشعرية الصينية.



3 نقطع ورقة البسطيلة إلى دوائر، ندهن كل واحدة بخليط الزيت والزبدة ونضع فوقها مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة.



4 نجمع حواشي الورقة ونلصقها بالبيض مخفوق، ثم نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها للفرن حتى تتحمر.



طريقة التحضير

1 تشحر خيزو مع ملعقة صغيرة من الزبدة، وملعقة كبيرة من شرمولة.

2 تشحر القمرون، الكلمار، الميرلا والسمك الأبيض مع ملعقة صغيرة من الزبدة وملعقة كبيرة من شرمولة.

3 تخلطهما في إناء ثم تضيف إليهم الشعرية الصينية الفكيع الأبيض والأسود وتمزج حتى تنسجم جميع العناصر

4 تقطع ورقة البسطيلة إلى دوائر، تدهن كل واحدة بخليط الزيت والزبدة، وتضع فوقها مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة، تجمع الورقة حولها على شكل وردة وتلصقها بالبيض المخفوق

تصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي، تزينها بالفرماج أحمر وتدخلها للفرن حتى تتحمر



صغار بفواكه البحر

المقادير

الشخاص

- 250غ من القمرون • 250غ من الكلمار مسلوق ومقطع
- 250غ سمك ميرلا • 250غ سمك أبيض • 3 حبات من خيزو محكوك
- 100غ شعرية صينية مصلوقة ومقطعة • 100غ فكيع أبيض
- 5غ من الفكيع الأسود مسلوق ومقطع • 60غ من الزبدة
- 100غ فرماج محكوك • شرمولة (ص 6)
- 250غ ورقة البسطيلة • بيضة مخفوقة
- نصف كاس صغير من خليط الزيت والزبدة مذابة

## ...صغار بالخضر

### المقادير

6 أشخاص

- 60غ جلبانة منزوعة القشور • 2 حبات خيزو مقطعة قطع صغيرة
- حبة بطاطس • 2 بصلات • قليل من أوراق السبانخ مقطعة
- ملعقة كبيرة من الزبدة • فص ثوم • ملح، إبزار
- قليل من المعدنوس • 100غ فرماج محكوك • 125غ ورقة البسطيلة
- بيضة مخفوقة • كاس ونصف صغير من خليط الزيت والزبدة ذائبة

### طريقة التحضير



1 تسلق خيزو، البطاطس والجلبانة مع قليل من الملح ثم تصفيهما من الماء.



2 نطهي البصل مع الثوم، السبانخ، المعدنوس، الزبدة والتوابل ثم نخلطها بالخضر.



3 نقطع ورقة البسطيلة إلى دوائر، ندهن كل واحدة بخليط الزيت والزبدة، ونضع وسطها ملعقتين كبيرتين من الحشوة.



4 نجمع الجوانب ونلصقها بالبيض مخفوق، نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي، نزينها بالفرماج وندخلها الفرن ساخن حتى تتحمر.

# بساطل صغار بالدجاج

4 أشخاص

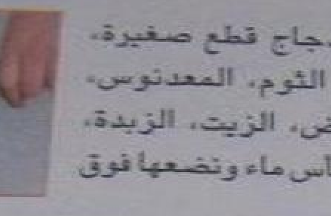
**المقادير**

- 300غ صدر الدجاج
- 2 بصلات مشلضة
- 3 فصوص من الثوم
- ربع حامضة مرقدة
- ملح، تحميرة، إبزار، كامون
- قليل من المعدنوس
- قليل من سكينجبير
- 2 ملاعق كبار من الزيتون مقطع
- 3 ملاعق كبار من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 125غ ورقة البسطيلة
- نصف كأس صغير من خليط الزيت والزبدة مذابة

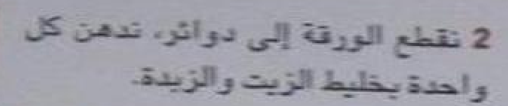





## طريقة التحضير



**1** نقطع صدر الدجاج قطع صغيرة، نضيف البصل، الثوم، المعدنوس، الزيتون، الحامض، الزيت، الزبدة، التوابل ونصف كأس ماء ونضعها فوق النار حتى تنضج.





**2** نقطع الورقة إلى دوائر، ندهن كل واحدة بخليط الزيت والزبدة.



**3** نضع فوقها مقدار ملعقة كبيرة ونصف من الحشوة ونطوي الجوانب بطريقة متراكبة.



**4** نصففها مقلوبة فوق صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها للفرن حتى تتحمر. عند التقديم نرشها بقليل من المعدنوس.





## مسمن معمر بالطون

### المقادير

4 أشخاص

- عجينة المسمن (ص 3) • علبة الطون
- 100 غ من الشعرية الصينية مصلوقة ومقطعة • بصلة
- 2 حبات فلفل أحمر مقطعة • ملح، إبزار، تحميرة، كامون
- قليل من المعدنوس • رأس ملعقة من الهريسة • ملعقة كبيرة زيت

### طريقة التحضير

1 نقطع البصل، الفلفل، المعدنوس، ونشحرهم مع التوابل وملعقة من الزيت.

2 في إناء نضيف إليهم الطون، الشعرية الصينية، الهريسة ونخلط الكل.

3 نبسط العجينة كما هو موضح في الصفحة المشار إليها أعلاه، نضع ملعقتين من الحشوة ونثني فوقها الجوانب الأربعة لنحصل على مربع.

4 نبسط قطعة أخرى من العجينة، نضع عليها المربع الأول مقلوب ونثني حوله الجوانب الأربعة. نبسط المسمن قليلا ونصففه في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. ندخله للفرن حتى يتحمر.



# المسمن معمر بالكفتة

المقادير

4 أشخاص

- عجينة المسمن (ص 3) • 125غ من الكفتة • بصلة مشلغة
- 100غ من الشعرية الصينية مسلوقة ومقطعة • قليل من المعدنوس
- ملح، إبزار، كامون، تحميرة • راس ملعقة من الهريسة
- ملعقة كبيرة من الزيت

## طريقة التحضير

1 تقطع البصل، المعدنوس وتشحرهما مع الزيت والتوابل، ثم تضيف الكفتة وتخلط الكل حتى تنسجم العناصر وتنضج.

2 تضعها في إناء، تضيف الشعرية الصينية، الهريسة وتخلط الكل.

3 تبسط العجينة بطريقة المسمن، تضع ملعقتين من الحشوة وتثني فوقها الجوانب الأربعة لتحصل على مربع.

4 تبسط قطعة أخرى من العجينة، تضع عليها المربع الأول مقلوب وتثني حوله الجوانب الأربعة. تبسط المسمن قليلا وتصففه في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي. تدخله للفرن حتى يتحمر.



## المسمن بالخليع

### المقادير

- عجينة المسمن (ص 3)
- 3 ملاعق كبيرة من الخليع

### طريقة التحضير

1 بعد تهييئ عجينة المسمن وفق الطريقة والمقادير المدرجة في الصفحة المشار إليها أعلاه.

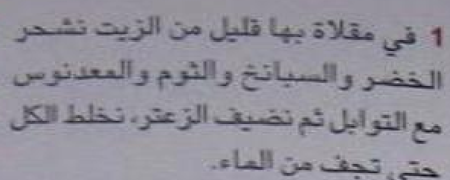
2 تقسمها إلى كويرات صغيرة بعدد المسيمنات.

3 في قصعة تبسط كويرات العجينة ثم تقطع الخليع إلى قطع صغيرة، تصفف القليل منها فوق المسمن وتثني حولها الجوانب الأربعة.

4 تقلي المسمن من الجهتين فوق مقلاة ساخنة.



طريقة التحضير
1 نطهي البصلة مع الزبدة، الزيت، المعدنوس، الطماطم المصبرة والتوابل. نضيف الروز مصلوق، ونخلط حتى تنسجم العناصر.
2 نضع الخليط في إناء ، نضيف الكاشير، الزيتون مقطع ونخلط الكل.
3 نبسط العجينة، نضع مقدار ملعقتين من الحشوة وسطها ونثني فوقها جانبين.
4 نثني الجانبين الأخيرين الأول من فوق والثاني من تحت ثم نبسطها قليلا. نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها للفرن حتى تتحمر.
21
رغايف معمرين بالروز
المقادير
4 أشخاص
• عجينة المسمن (ص 3) • 125غ من الروز مصلوق ومصفي
• بصلة مشلضة • 2 ملاعق كبار زيتون أسود مقطع
• 60غ كاشير محكوك • 2 ملاعق كبار زيتون أخضر مقطع
• ملعقة كبيرة زبدة • ملعقة كبيرة من الطماطم المركزة
• ملعقة كبيرة زيت • قليل من المعدنوس • ملح، كامون، تحميرة
hamida 84
drjoezahi.com



## طريقة التحضير



1 في مقلاة بها قليل من الزيت نشحر الخضر والسبانخ والثوم والمعدنوس مع التوابل ثم نضيف الزعتر، نخلط الكل حتى تجف من الماء.



2 نقطع ورقة البسطيلة على شكل مستطيلات، ندهنها بخليط الزيت والزبدة وندهن الجوانب بالبيض مخفوق.



3 نضع حشوة الخضر على شكل قضيب طويل ونلف حوله الورقة.



4 ندير القضيب على شكل حلزوني ونلصق أطرافه بالبيض. نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها للفرن ساخن حتى تنضج.



# محينشات بالخضر

4 أشخاص

### المقادير

- 2 حبات من خيزو محكوك
- 2 حبات من الكرعة محكوكة
- 2 بصلات مشلضة
- قليل من أوراق السبانخ مقطعة
- 2 فصوص من الثوم
- قليل من المعدنوس
- ملح، إبزار
- قليل من الزعتر
- قليل من سكينجبير
- بيضة مخفوقة
- 2 ملاعق كبار من الزيت
- 125غ من ورقة البسطيلة
- نصف كأس صغير من خليط الزيت والزبدة مذابة

# بريوات بالكبدة

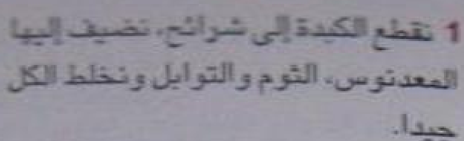
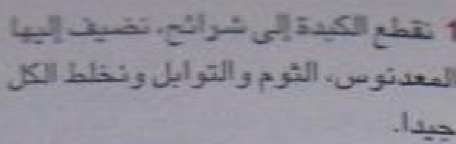
6 أشخاص

**المقادير**

- 250غ من الكبدة • قليل من المعدنوس مدقوق
- فص ثوم • ملح - إبزار - كامون - تحميرة
- رأس ملعقة من الهريسة • ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- ربع حامضة موقدة • 250غ ورقة البصطيلة
- نصف كأس من خليط الزيت والزبدة مذابة
- قليل من الدقيق • بيضة مخفوقة



## طريقة التحضير

**1** نقطع الكبدة إلى شرائح، نضيف إليها المعدنوس، الثوم والتوابل ونخلط الكل جيدا.



**2** نغندها في الدقيق ونقليها في الزيت الغليان، نقطعها قطعا صغيرة، نضيف إليها زيت الزيتون، الحامض ونخلط الكل.



**3** نقطع ورقة البسطيلة إلى شرائط وندهنها بخليط الزيت والزبدة مذابة.



**4** نضع بها مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة ونلفها كل مرة في اتجاه لنحصل على شكل مثلث. نلصقها بقليل من البيض مخفوق ونقليها في الزيت الغليان.

# بريوات بالدجاج والروز

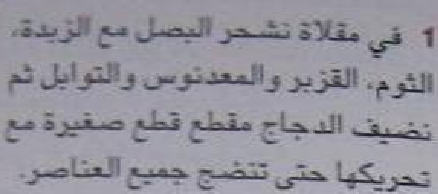
6 أشخاص

**المقادير**

- 250غ صدر الدجاج • 100غ أرز • فص ثوم
- بصلة مشلضة • قليل من القزبر والمعدنوس
- ملح، إبزار، خرقوم بلدي • راس ملعقة بسيبيسة
- ملعقة كبيرة زبدة • ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- زيت للقلي • نصف كأس من خليط الزيت والزبدة مذابة
- 250غ ورقة البسطيلة • قليل من خليط الماء والدقيق



## طريقة التحضير





1 في مقلاة نشحر البصل مع الزبدة، الثوم، القزبر والمعدنوس والتوابل ثم نضيف الدجاج مقطع قطع صغيرة مع تحريكها حتى تنضج جميع العناصر.



2 نصلق الأرز مع قبصة ملح وقبصة خرقوم، تصفيه من الماء ثم نخلطه مع الدجاج المشرمل وزيت الزيتون.

3 نقطع أوراق البسطيلة على شكل مستطيلات ندهنها بقليل من خليط الزيت والزبدة مذابة، نضع فوقها مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة ونلفها على شكل مثلث.



4 نلصق الأطراف بخليط الماء والدقيق ونقليها في الزيت الغليان.



# بريوات بالشفلور

**المقادير** ——— 8 أشخاص

- 500غ من القرنبيط (الشفلور)
- ملعقة كبيرة من الكاشير محكوك
- ملعقة كبيرة من الفرماج الأحمر محكوك
- ملح، إبزار
- فص ثوم
- ورقة سيدنا موسى
- ملعقة صغيرة زبدة
- 250غ ورقة البسطيلة
- خليط الزيت والزبدة مذابة
- الزيت للقلي
- قليل من الدقيق مخلط بالماء




## طريقة التحضير



1 تصلق الشفلور مع ورقة سيدنا موسى، الثوم وقبصة ملح.



2 تصفيه من الماء ثم تضيف إليه الفرماج، الكاشير، الملح، الإبزار، والزبدة وتخلط الكل.



3 تقطع ورقة البسطيلة إلى شرائط، تدهنها بالزيت والزبدة، تضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة ثم تطويها على شكل مثلثات. تلصق الأطراف بخليط الدقيق والماء.



4 تقليها في الزيت الغليان وتضعها فوق ورق شفاف.



# سيكار بالبطاطس والفرماج

**المقادير** 6 أشخاص

- 500غ بطاطس بيضاء
- ملعقة كبيرة من الفرماج محكوك
- قليل من المعدنوس
- فص ثوم
- ملح - إبزار
- رأس ملعقة هريسة
- نصف ملعقة صغيرة من الزبدة
- 250غ ورقة البسطيلة
- قليل من الدقيق مخلط بالماء
- نصف كاس من خليط الزيت والزبدة مذابة



## طريقة التحضير

1 تصلق البطاطس مع قليل من الملح، نزيل القشرة ثم نضيف الثوم، المعدنوس، الهريسة، التوابل، الفرماج، الزبدة وتخلط الكل حتى تمتزج العناصر.



2 تصنع منها قضبان على شكل الأصبع ثم نقسم ورقة البسطيلة إلى أربعة قطع وندهنها بخليط الزيت والزبدة المذابة.



3 نضع حربل البطاطا على جانب قطعة الورقة ثم نلفها حوله لتصبح على شكل سيكار. ونلصق الأطراف بخليط الدقيق والماء.



4 نقليها في الزيت الغليان ونضعها فوق ورق شفاف.



# سيكار بصدر بيبي

المقادير ـــــــــ 6 أشخاص

- 250غ صدر بيبي مقطع إلى قطع صغيرة
- كلوة الغنمي بشحمتها مقطعة إلى قطع صغيرة
- فص ثوم • قليل من القزبر والمعدنوس • قبصة من الكوزة محكوكة
- ملح ـ إبزار ـ كامون • نصف كاس من خليط الزيت والزبدة مذابة
- 250غ ورقة البسطيلة • الزيت للقلي
- قليل من خليط الدقيق والماء

## طريقة التحضير

1 تشحر فوق نار هادئة قطع الكلوة وبيبي مع قليل من الماء، الملح، الإبزار، القزبر والمعدنوس، الكامون، الثوم وقبصة من الكوزة حتى تجف.

2 تطحن الخليط في الطحانة الكهربائية حتى يصبح على شكل عجين ثم نحضر منه حرابل بشكل الأصبع.

3 نقسم ورقة البسطيلة إلى أربعة ندهنها بخليط الزيت والزبدة. نلف كل قطعة حول الحربل ثم نلصق الجوانب بخليط الماء والدقيق.

4 نقليها في الزيت الغليان ونضعها فوق ورق شفاف.

# سيكار بالصوصيص

5 أشخاص

المقادير

- 125غ من الصوصيص
- قليل من المعدنوس
- 100غ من الشعرية الصينية مصلوقة ومقطعة
- ملح، كامون
- ملعقة صغيرة من الزيت
- رأس ملعقة من الهريسة
- 125غ ورقة البسطيلة
- نصف كأس من خليط الزيت والزبدة مذابة
- زيت للقلي
- قليل من خليط الدقيق والماء





## طريقة التحضير

1 نقلي الصوصيص مع ملعقة من الزيت حتى يتحمر وينضج.

2 نقطعه إلى قطع صغيرة، نضيف إليه الشعرية الصينية، المعدنوس، الملح، الكامون، الهريسة، ملعقة كبيرة من زيت القلي ونخلط الكل.

3 نقطع ورقة البسطيلة إلى أربعة، ندهنها بخليط الزيت والزبدة، نحشوه بمقدار ملعقة كبيرة من الحشوة، نطوي الجوانب ونلفها لتأخذ شكل سيكار.



4 نلصق الأطراف بخليط الدقيق والماء، نقليها في الزيت الغليان ونضعها فوق ورق شفاف.



# سيكار بأكريش

- 2 بصلات مشلضة • 2 ملاعق كبار من أكريش (Agriche)
- قليل من المعدنوس • رأس ملعقة من الهريسة
- تحميرة، كامون • 125غ من ورقة البسطيلة
- نصف كأس من خليط الزيت والزبدة المذابة
- قليل من خليط الدقيق والماء

## طريقة التحضير

1 تخلط البصل، المعدنوس، التحميرة، الكامون، الهريسة وأكريش حتى تمتزج العناصر.

2 نضع الخليط في مقلاة ونشحرها لمدة خمسة دقائق (حتى تلين البصل).

3 نقطع أوراق البسطيلة إلى أربعة، ندهنها بخليط الزيت والزبدة. نضع مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة. نطوي الجوانب، ونلفها لتأخذ شكل سيكار. نلصق الأطراف بخليط الدقيق والماء.

4 نقليها في الزيت الغليان ونضعها فوق ورق شفاف

# فقاص بالزعتر

## المقادير

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- قليل من مسحوق الزعتر
- بيضة مخفوقة



## طريقة التحضير



1 تبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، ثم ندهنها بالبيض.



2 نرش فوقها الزعتر بطريقة متساوية لملئ الفراغات.



3 نلفها على بعضها طولا ، نغطيها بالبلاستيك الغذائي وندخلها للمجمد.



4 نقطعها إلى دوائر، نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها الفرن ساخن حتى تنضج.

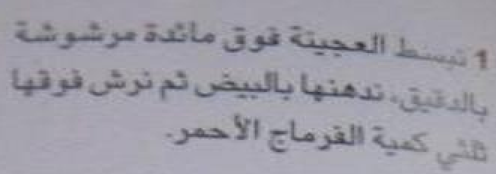
# بالميي مالح بالفرماج

المقادير ——— 4 أشخاص

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 100غ من الفرماج الأحمر محكوك
- بيضة مخفوقة



## طريقة التحضير





1 تبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تدهنها بالبيض ثم نرش فوقها ثلثي كمية الفرماج الأحمر.



2 نلفها على بعضها عرضا لتأخذ شكل قضيب، نغطيها بالبلاستيك الغذائي وندخلها للمجمد.



3 نقطعها إلى شرائح ونصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى مرحلة نصف النضج فقط.



4 نخرجها من الفرن، نزينها بما تبقى من الفرماج الأحمر ونعيد إدخالها للفرن حتى يذوب الفرماج ويكتمل نضجها.



# بالميي بالكاشير

المقادير ــــــــــــــــ 6 أشخاص

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 100غ من الكاشير محكوك
- بيضة مخفوقة

## طريقة التحضير

1 نبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق ثم ندهنها بالبيض.

2 نرش فوقها الكاشير المحكوك بطريقة متساوية لملئ الفراغات.

3 نلفها على بعضها عرضا، ثم نغطيها بالبلاستيك الغذائي وندخلها للمجمد.

4 نقطعها إلى شرائح ثم نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها الفرن ساخن حتى يتورد لونها.



# عويدات مالحة باللوز

## المقادير

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 100غ من اللوز • بيضة مخفوقة
- قبضة ملح • قليل من الدقيق

## طريقة التحضير

1 تحمر اللوز ثم تطحنه قليلا مع قبضة ملح.

2 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة بالدلاك اليدوي وندهنها بالبيض.

3 نرش فوقها اللوز مهرمش بطريقة متساوية لملئ جميع الفراغات.

4 نقطعها بالجرار اليدوي على شكل شرائط رقيقة نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى تتحمر.

## طريقة التحضير

1 نحمر اللوز في مقلاة مع قبصة ملح.

2 نبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق ونقطعها إلى دوائر بواسطة مرشم مغطوس في الدقيق.

3 نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندهنها بالبيض.

4 نضع حبة لوز وسط كل دائرة وندخلها لفرن ساخن حتى تنضج.



# دوائر مالحة باللوز

### المقادير

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 100غ من اللوز • بيضة مخفوقة
- قبصة ملح • قليل من الدقيق



# بالميي بالزنجلان

المقادير — 6 أشخاص

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- قليل من الزنجلان
- بيضة مخفوقة

## طريقة التحضير

1 نبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق وندهنها بالبيض.

2 نوشيها بالزنجلان بطريقة متساوية لملئ الفراغات.

3 نلف العجينة من الجهتين بطريقة متساوية لتشكيل قضيبين، نغطيها بالبلاستيك الغذائي وندخلها للثلاجة لتتجمد قليلا.

4 نقطعها إلى شرائح نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى يتورد لونها.



# بالميي مالح بالسانوج

المقادير ــــــــ 6 أشخاص

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 20غ من السانوج • بيضة مخفوقة

## طريقة التحضير

1 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة، ندهنها بالبيض ونرشها بالسانوج بطريقة متساوية لملئ الفراغات.

2 نثني العجينة من الجهتين ثم نثنيها على بعضها مرة أخرى.

3 نغطيها بالبلاستيك الغذائي وندخلها المجمد.

4 نقطعها إلى شرائح صغيرة نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي وندخلها لفرن ساخن حتى تتحمر.

# ميني بيتزا بالكفتة

- العجينة المورقة السريعة (ص 5) • 250غ من الكفتة
- بصلة محكوكة • 2 طماطم محكوكة • فص ثوم
- فلفلة خضراء • فلفلة حمراء مقطعة
- قليل من القزبر والمعدنوس • ملح ، إبزار، كامون، تحميرة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون • ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الطماطم المركزة • 100غ من الفرماج محكوك
- 100غ من الزيتون مقطع دوائر




## طريقة التحضير

فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة على سمك رقيق.



1 نقطعها إلى دوائر بواسطة مرشم مغطوس في الدقيق، نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي تطهى في الفرن لمرحلة نصف النضج.



2 تطهى الفلفل، الطماطم، القزبر والمعدنوس، الثوم، الطماطم المركزة، التوابل مع ملعقة من زيت الزيتون وملعقتان من الماء ونحتفظ بهم.



3 في نفس المقلاة نحمر البصل مع الزبدة ثم نضيف الكفتة، المعدنوس، الملح، التحميرة، الكامون مع التحريك حتى تنضج العناصر.



4 فوق دوائر العجين المحضرة سابقا نبسط ملعقة من الحشوة الأولى وملعقة من الثانية ثم نزينها بالزيتون والفرماج الأحمر. نعيد إدخالها للفرن حتى يكتمل نضجها وتقدم ساخنة.

# شوصون بالكبدة

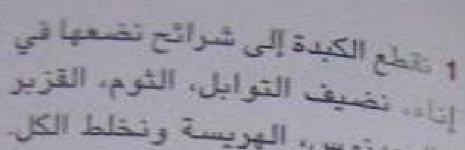
## المقادير

- العجينة المورقة السريعة (ص 5) • 250غ كبدة
- 2 فصوص من الثوم • قليل من القزبر والمعدنوس مقطع
- ملح، كامون، تحميرة • رأس ملعقة من الهريسة
- نصف كأس زيت • بيضة مخفوقة • قليل من الدقيق

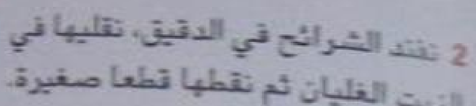





## طريقة التحضير



1 تقطع الكبدة إلى شرائح تضعها في إناء، تضيف التوابل، الثوم، القزبر والمعدنوس، الهريسة وتخلط الكل.



2 تفتد الشرائح في الدقيق، تقليها في الزيت الغليان ثم تقطعها قطعا صغيرة.

3 تبسط العجينة فوق مائدة مرشوشة بالدقيق وتقطعها إلى دوائر بواسطة مرشم مغطوس في الدقيق ثم تضع وسطها ملعقة كبيرة من الحشوة.

4 تدهن الجوانب بالبيض مخفوق وتطويها ثم تضغط عليها بظهر شوكة مغطوسة في الدقيق.

تصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي، تدهنها بالبيض وتدخلها لفرن ساخن حتى تنضج.



## طريقة التحضير

1 نقلي الصوصيص مع ملعقة من الزيت ثم نقطعه إلى أنصاف.

2 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة ونقطعها إلى دوائر بواسطة مرشم مغطوس في الدقيق.

3 نضع قطعة من الصوصيص وسط كل دائرة وندهن جوانبها بالبيض المخفوق.

4 نغطيها بدائرة أخرى، نضغط على الجوانب بشوكة ونصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي، ندهنها بالبيض المخفوق وندخلها الفرن ساخن حتى تنضج.



# شوصون بالصوصيص

المقادير

- العجينة المورقة السريعة (ص 5)
- 125 غ صوصيص • ملعقة كبيرة زيت
- بيضة مخفوقة • قليل من الدقيق



## طريقة التحضير

1 يقطع صدر الدجاج قطع صغيرة، يطهى في مقلاة مع البصل، الثوم، الزبدة، الهريسة، بسيبيسة والتوابل.

2 نضيف الفكيع، نخلط الكل، نشحره قليلا ونزيله من فوق النار.

3 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق تبسط العجينة نقطعها إلى دوائر، نضعها في قوالب الطرطات مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة وتطهى لمرحلة نصف النضج فقط.

4 نضع مقدار ملعقتين من الحشوة، نزينها بالفرماج محكوك ونعيد إدخالها للفرن حتى يكتمل نضجها.



# طرطات بالدجاج

المقادير ــــــــ 4 أشخاص

- العجينة المكسرة المالحة (ص 4) • 250غ صدر الدجاج
- 2 فصوص ثوم • 100غ فكيع أبيض • ملح ، إبزار
- 100غ فرماج محكوك • بصلة مشلضة
- القزبر والمعدنوس • قليل من بسيبيسة
- ملعقة صغيرة زبدة • رأس ملعقة صغيرة هريسة

# طرطات بالكفتة

**المقادير** — 4 أشخاص

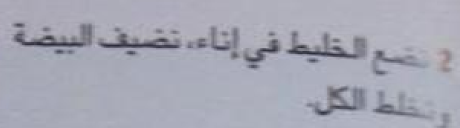
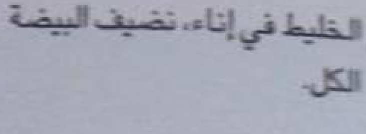
- العجينة المكسرة المالحة (ص 4)
- 125غ من الكفتة
- 2 طماطم محكوكة
- 100غ فرماج أحمر محكوك
- قليل من المعدنوس
- بيضة مخفوقة
- فص من الثوم
- ملح، إبزار، كامون، تحميرة
- 2 ملاعق كبار زيت




## طريقة التحضير



1 تطهي الطماطم مع الزيت، المعدنوس، الثوم والتوابل ثم نضيف الكفتة ونخلط الكل حتى ينضج.

2 نضع الخليط في إناء، نضيف البيضة ونخلط الكل.



3 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة نقطعها إلى دوائر، نضعها في قوالب الطرطات مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة وتطهى لمرحلة نصف النضج فقط.



4 نزيلها من القوالب، نضع مقدار ملعقة ونصف من الحشوة، نزينها بالفرماج محكوك ونعيد إدخالها للفرن حتى يكتمل نضجها.





# طرطات بالقمرون والبيشميل

## المقادير — 4 أشخاص

- العجينة المكسرة المالحة (ص 4)
- 250غ من القمرون
- 2 ملاعق كبار من الدقيق
- نصف لتر من الحليب
- 2 ملاعق كبار من الزبدة
- قليل من الكوزة محكوكة
- ملح، إبزار
- 100غ من الفرماج الأحمر محكوك
- قليل من المعدنوس

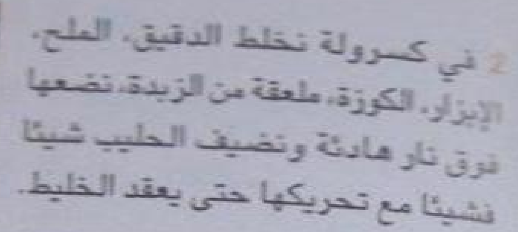



## طريقة التحضير



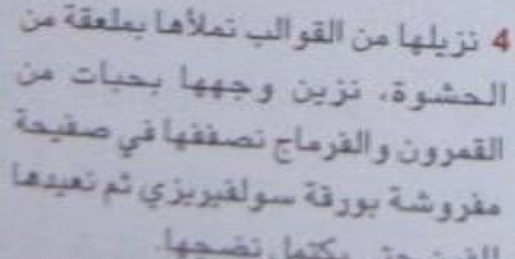
1 في مقلاة نشحر القمرون مع ملعقة من الزبدة حتى ينضج.

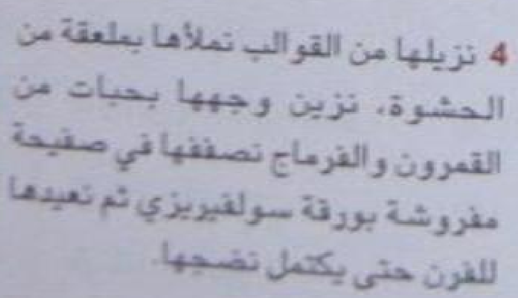




2 في كسرولة نخلط الدقيق، الملح، الإبزار، الكوزة، ملعقة من الزبدة، نضعها فوق نار هادئة ونضيف الحليب شيئا فشيئا مع تحريكها حتى يعقد الخليط.

3 فوق مائدة مرشوشة بالدقيق نبسط العجينة نقطعها إلى دوائر، نضعها في قوالب الطرطات مدهونة بالزبدة، نثقبها بالشوكة. تطهى لمرحلة نصف النضج فقط.





4 نزيلها من القوالب نملأها بملعقة من الحشوة، نزين وجهها بحبات من القمرون والفرماج نصففها في صفيحة مفروشة بورقة سولفيريزي ثم نعيدها للفرن حتى يكتمل نضجها.




الفهرس